お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
汚れをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

●お手入れは差込みプラグを抜き、製品が十分に冷めてから行ってください。
●直火空焼きはしないでください。

たこ焼きプレートのお手入れ方法

①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う
②水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

●プレートは、冷めてからお手入れをしてください。
●こびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸けてからスポンジで洗ってください。
●スポンジの固い面は使わないでください。

たこ焼きプレートの汚れのこびりつきがひどいときは…

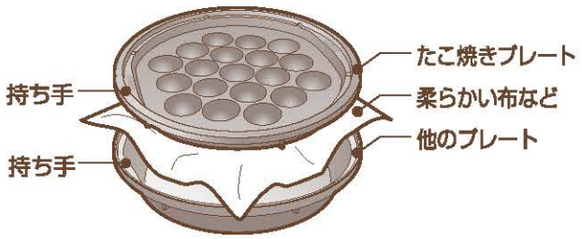
①プレートがあたたかい間に柔らかい紙や布で汚れをふき取る
②プレートを本体からはずし、調理面にぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、少しおいてからスポンジで洗う
③水洗いしたあと、乾いた柔らかい布で水分をふく

●次のものは使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器(変色の原因)
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・ナイロンまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなど(変形・変色・傷などの原因)
- 台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など)(腐食の原因)

●お手入れをしたあとは、乾いた柔らかい布で水分をよくふき取ってください。

収納についてのお願い

たこ焼きプレートと他のプレートを重ねて収納するときは、間に柔らかい布などをはさみ、持ち手を合わせてください。
(プレートに傷がつくことがあります。)
(持ち運びの際、プレートが落ちないように注意してください。)



お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター
ナビダイヤル 0570-011874
市内通話料金でご利用いただけます
受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……Tel (06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ……Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

象印マホービン株式会社
EA-YA型 ⓒⒷⒶ

ZOJIRUSHI

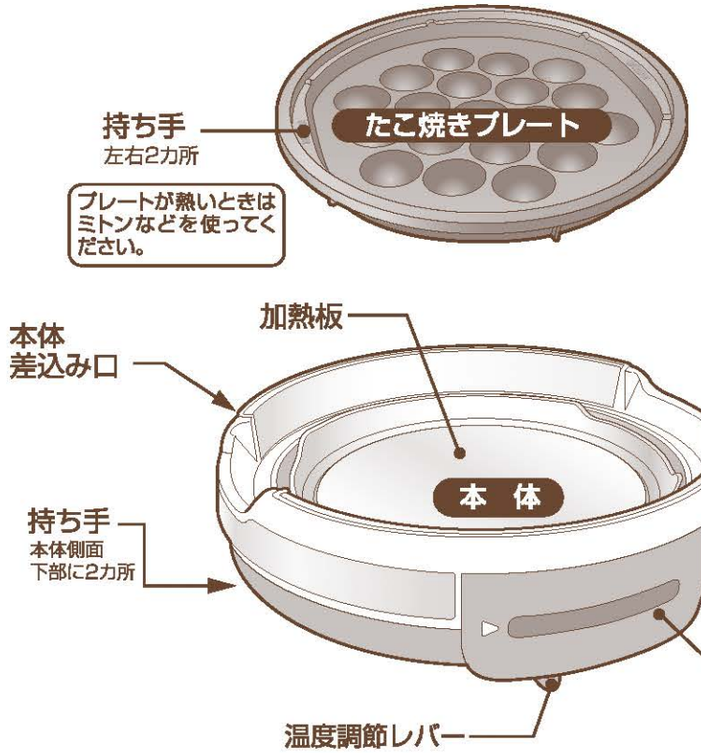
家庭用

クッキングパン EA-M 型用 / グリルなべ EP-N 型用

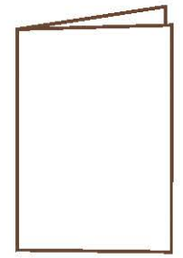
たこ焼きプレート
型名 EA-YA01 型 取扱説明書

●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。
●お使いの製品の取扱説明書もお読みください。

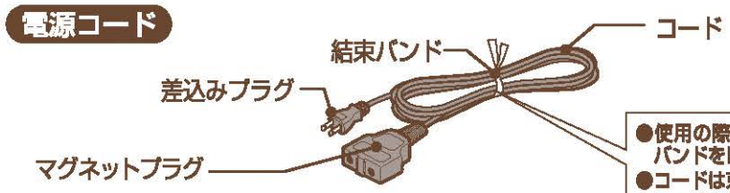
各部のなまえ



付属品
お料理ノート



電源コード



●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。
(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

● お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意	軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⃠	してはいけない「禁止」内容です。	❗	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告	⃠禁止	**あげもの料理はしない** 火災の原因になります。
⚠注意	接触禁止	**使用中や使用後しばらくは高温部に触れない** やけどの恐れがあります。
	❗必ず実施	**予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す**
		お手入れは冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お願い

■焼きもの料理以外の用途には使用しない
■プレートをガスコンロにかけない（フッ素被膜のはがれや腐食の原因）
■プレートのフッ素被膜を傷つけたり、調理物を入れたままにすると、フッ素被膜のはがれや腐食の原因になります。フッ素被膜を長持ちさせるために次のことを必ずお守りください。
- **必ず竹串を使用する**（金属製の串は使用しないでください。）
- ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
- 空焼きはしない
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉やナイロンまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなどは使用しない
- 台所用中性洗剤以外のもの（塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など）は使用しない
- **プレートの表面および裏面に調理物や汚れが残ったまま放置しない**
  酸（酢）や塩分（ソース・しょうゆ・塩）などは腐食の原因になります。また付着物により焼きムラができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいにお手入れしてください。

お知らせ

プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。
- 色ムラができたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときやプレートが変形したときは、購入できます。

故障かなと思ったとき

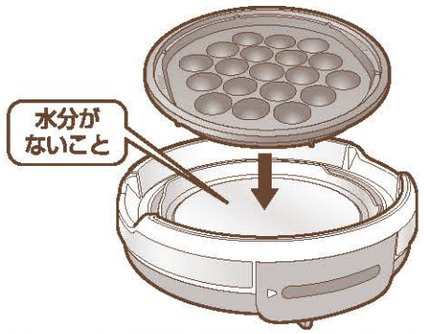
修理を依頼される前に一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
プレートがあたたまらない（通電しない）	プラグがはずれていませんか？	プラグを差し込んでください。
調理物が焼けにくい	予熱時間が足りないのでは？	十分に予熱をしてから調理を始めてください。
調理物がひどく焦げる	プレートが汚れていませんか？	お手入れしてください。

使い方

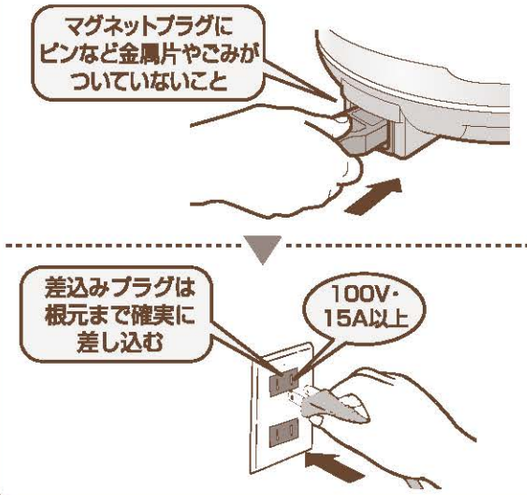
●詳しくはEA-M型またはEP-N型の取扱説明書をご覧ください。

1 たこ焼きプレートを本体に載せる



- プレートと加熱板の間に、水分がないことを確認してください。（性能の悪化、故障の原因）
- 本体に載せた状態でプレートを回転させないでください。（加熱板やプレートの底に傷がつく原因）
- プレートは傾かないように載せてください。

2 温度調節レバーを「切」にし、プラグを接続する



3 予熱・調理する

①温度調節レバーを料理に応じた目盛に合わせて予熱する
（パイロットランプ点灯）

- ふたをして予熱をしないでください。

予熱時間の目安	約7分

②予熱時間終了後、調理を始める

- 調理物の焼き色が薄い場合は、焼き時間を長くしてください。

■料理の目安

目盛	料理例
230	たこ焼き・明石焼き など
200	カレーライスボール など
160	スイートポテトボール・フォンダンショコラ風チョコケーキ など

- 保温をするときは、目盛を「保温」に合わせてください。
- 使用中、キシミ音がすることがありますが故障ではありません。
- 予熱・調理中にパイロットランプがついたり消えたりしますが、温度調節をしているためで故障ではありません。
- 初めて使用するときに、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。

使用後は…

①温度調節レバーを「切」に合わせる
②差込みプラグをコンセントから抜き、マグネットプラグをはずす

- 必ず、差込みプラグを持って抜いてください。
- 調理が終わったら必ずプラグをはずしてください。
- 調理物が残ったまま放置しないでください。（プレートのフッ素被膜が腐食する原因）
- お手入れは製品が冷めてから（使用後約50分）行ってください。